

Oppskrift

#tiktokfood - Baked feta pasta med kylling



1

Forvarm ovn til 200 °C.

Ha tomater, sjalottløk, hvitløk, kylling og nesten all oljen bortsett fra 2 ss i en stor ildfast form. Dryss på salt og chiliflak, og bland godt.

2

Plasser fetaosten i midten av tomatene, drypp over resten av oljen. Dryss over timianblader og bak i ovnen i 40-45 minutter.

3

Kok pasta al dente i saltet vann, ta 1 dl av kokevannet mot slutten av koketiden. Sil av.

4

Bland pasta, pastavann og sitronzest i med tomat- feta- og kyllingblandingen.

Topp med friske urter.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Striml Singelfr 5kg Fr Enh



Ingredienser

Små tomater	450 g
Sjalottløk, finhakket	1 stk
Hvitløksfedd	3 stk
Prior kyllingfilet strimlet	300 g
Olivenolje	1 dl
Tørkede chiliflak	1 klype
Flaksalt	0,5 ts
Fetaost	250 g
Timianstilker	4 stk
Pasta	300 g
Sitron, zest	1 stk
Basilikum eller oregano	